

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0074 S- 号  
标准有效期截止至 2017 年 05 月 01 日

Q/HTR

# 沈阳衡天然生物科技有限公司企业标准

Q/HTR 0003S-2017

## 蔓越莓压片糖果

2017-04-10 发布

2017-05-02 实施

沈阳衡天然生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》和参照 SB/T 10347-2008《糖果 压片糖果》制定，其中铅指标严于相关国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳衡天然生物科技有限公司提出并起草。

本标准适用于沈阳衡天然生物科技有限公司、黑龙江医谷科技有限公司、沈阳顺飞药业有限公司。

沈阳衡天然生物科技有限公司

地址：沈阳市浑南区东湖街道办事处麦子屯 603 号 9 号楼西侧 301 室

黑龙江医谷科技有限公司

地址：黑龙江省绥棱县林业局兴林路 189 号

沈阳顺飞药业有限公司

地址：新民市工业园区中央大道 18 号

本标准主要起草人：王光、李莉、矫艳平。

本标准是首次发布。

## 蔓越莓压片糖果

### 1 范围

本标准规定了蔓越莓压片糖果的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以 D-甘露糖醇、蔓越莓果粉（本品每公斤添加 200 克）、玉米淀粉为主要原料，添加麦芽糊精、低聚异麦芽糖、小麦胚芽粉、硬脂酸镁，经混合、制粒、干燥、整粒、压片、包装等工艺制成的蔓越莓压片糖果。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.91 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁

GB 1886.177 食品安全国家标准 食品添加剂 D-甘露糖醇

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食物中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB 9687 食用包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食用包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20881 低聚异麦芽糖

GB/T 20884 麦芽糊精

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602 固体饮料

SB/T 10347 糖果 压片糖果

NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

国家卫计委(原卫生部)2011 年第 8 号公告 《卫生部关于指定 D-甘露糖醇等 58 个食品添加剂产品标准的公告》

国家卫计委(原卫生部)2008 年第 12 号公告 《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蔓越莓粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.2 小麦胚芽粉：应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.4 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.5 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.6 D-甘露糖醇：应符合国家卫计委(原卫生部)2011 年第 8 号公告及 GB 1886.177 的规定。
- 3.1.7 硬脂酸镁：应符合 GB 1886.91 的规定。
- 3.1.8 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要求                               | 检验方法       |
|-------|----------------------------------|------------|
| 色 泽   | 呈本品特有的颜色，且均匀一致                   | SB/T 10347 |
| 形 态   | 形块完整，大小一致，无缺角，裂缝，表面光滑，花纹清晰，无明显变形 |            |
| 组 织   | 坚实，不松散，剖面紧密，不粘连，入口易化             |            |
| 滋味和气味 | 具有品种特有的滋味和气味，无异味                 |            |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质                        |            |

3.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

| 项 目                  | 指 标  | 检验方法            |
|----------------------|------|-----------------|
| 总砷（以 As 计）/(mg/kg) ≤ | 0.5  | GB 5009.11      |
| 铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤  | 0.45 | GB 5009.12      |
| 干燥失重/(g/100g) ≤      | 5.0  | SB/T 10347 附录 A |

3.4 微生物限量

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

| 项 目                         | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法      |
|-----------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------|
|                             | n                     | c | m               | M               |           |
| 菌落总数/(CFU/g)                | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/g)                | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                       |   |                 |                 |           |

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的品种标准和相关规定。

3.5.2 食品添加剂品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 及有关规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

3.8 净含量偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。  
按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验收供方证明，合格后方可入厂。

4.2 组批与抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批按 5% 进行随机抽样，样量应满足检验需要，但每批不应少于 15 瓶或盒。随机抽取的 15 瓶或盒样品，其中 5 瓶或盒用于感官、理化检测，5 瓶或盒用于微生物检测，5 瓶或盒用于留样备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后方准出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群及蔓越莓果粉添加量记录。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验项目包括要求中的全部项目。

4.3.2 正常生产时型式检验每半年进行一次。有下列情形之一时也应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 4.4 判定规则

4.4.1 检验结果全部符合本标准全部要求时，则判定该批次检验合格。如检验结果不符合本标准要求时，可在同批样品中加倍抽样，复检不合格项目以复检结果为准。微生物指标不得复检。

4.4.2 当供求双方对产品质量有争议时，可由双方协商解决或委托国家授权的上级质检部门进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 按 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》执行。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

产品内包装应符合 GB 4806.7、GB 9687 的要求、聚丙烯盖子应符合 GB 9688 的要求。并可根据市场发展需要，采用新的包装材料，但新的包装材料应符合国家相关的卫生要求。瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的要求。

#### 5.3 运输

产品运输时要防止暴晒、雨淋、运输工具应保持清洁、不得与有害、有毒、有腐蚀性的物品混载。

#### 5.4 贮存

产品应放在阴凉、清洁、通风、干燥的仓库中，离墙 15cm，离地 20cm 存放。不得露天堆放、不得与有害、有毒、有腐蚀性的物品共贮。防晒、防雨、防潮。

在本标准规定条件下，本产品保质期为 24 个月。

